



Cette lame FW200 en acier inoxydable est idéale pour la découpe précise des aliments dans les cuisines professionnelles. Sa longueur de 120mm et sa hauteur de 52mm en font un outil parfait pour les chefs exigeants. Grâce à sa conception robuste, elle assure une coupe nette et efficace pour la préparation de plats gastronomiques.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm): 120 Profondeur (mm): 12 Hauteur (mm): 52

Poids (kg): 0.058 Matière: Acier Inoxydable

Informations Logistiques:

Largeur : 0 mm Profondeur : 0 mm Hauteur : 0 mm

